



**I Premis Gastronòmics  
Josep Lladonosa**  
Les Borges Blanques

# Bases Sala Premis Gastronòmics Josep LLadonosa

**INSCRIPCIÓ FINS AL 28 DE FEBRER.** Les inscripcions es podran realitzar enviant el full d'inscripció, la recepta i fotografia a l'e-mail [info@premislladonosa.com](mailto:info@premislladonosa.com) fins al 28 de febrer.

---



Ajuntament de  
les Borges Blanques



## 1. REQUISITS DE PARTICIPACIÓ:

- Ser una escola d'Hostaleria o de cuina pública o privada Catalunya, sigui reglada o no.
- Cada escola d'Hostaleria escollirà i presentarà els alumnes de sala que acompanyaran a la seva parella de cuina, tot i que el concurs i la puntuació (valoració) serà de forma individual.
- Els drets de participació són totalment gratuïts.
- Ser estudiant de cicles formatius de serveis de restauració o direcció de restauració, quetinguin com a durada un curs lectiu com a mínim, i tenir una edat màxima de 25 anys.
- L'alumne realitzarà les proves de forma individual en cada fase del concurs.
- És responsabilitat dels centres que aportin alumnes al concurs, la impecable presència dels concursants, així com la uniformitat adequada als riscos laborals propis de la professió, respectant en tot moment els valors que la dignifiquen i tenint cura del més accentuat sentit de la higiene i de les formes que comporta aquest ofici.
- Cal complir amb les mesures per a la contenció de la transmissió de la COVID-19 per al sector de la restauració, amb la qual cosa s'han de portar els cabells en cas de dur barba, cal portar-la arreglada, la roba neta i no dur joies (arracades, penjolls, pearcings, anells, rellotges, etc.). Cal utilitzar mascareta si es necessari.
- Els concursants, a més, hauran de complir amb els següents requisits:
  - Uniforme d'ús professional
  - Calçat adequat d'ús professional (anti-lliscant)



**III Premis Gastronòmics  
Josep Lladonosa**

- Seguir el protocol de seguretat de la COVID19 marcat per l'organització, així com dur la mascareta i la resta dels EPI'S (equips de protecció individual).
  - Organització, destresa i higiene (al lloc de treball).
  - Presentació acurada al jurat.
  - Exposició verbal per part dels participants al jurat.
  - Presentació de l'elaboració acompanyant a la seva parella de cuina, emplatant la degustació pel jurat i perquè marida amb l'elaboració de la seva parella de cuina.
  - Respecte en l'elaboració del producte emprat.
  - El dia del concurs els alumnes vindran acompanyats del seu mestre o tutor.
    - Els alumnes aspirants a concursar a la categoria de sala, enviaran en el moment de la inscripció el qüestionari de sala omplert i signat.
    - El jurat utilitzarà aquest material per seleccionar els participants de cada demarcació que passaran a la semifinal.
    - El concurs funcionarà amb un sistema d'eliminatòries per províncies: la primera semifinal es farà a Barcelona a l'escola ESHOB, pel matí participaran els alumnes de la demarcació de Girona i per la tarda els alumnes de les escoles de la demarcació de Barcelona. La següent semifinal es farà al Celler Cooperativa de Vila-seca i pel matí participaran els alumnes de la demarcació de Lleida i per la tarda participaran els alumnes de la demarcació de Tarragona.
    - De cada eliminatòria provincial s'escolliran els dos primers qualificats de la demarcació que disputaran la final catalana.
    - Els 8 millors alumnes de tota Catalunya que surtin de les eliminatòries participaran a la gran final catalana que es realitzarà al Pavelló de l'Oli de Les Borges Blanques. L'organització es reserva el dret de canviar l'espai si ho considera oportú.
    - La manutenció dels participants anirà a càrrec de la organització el dia de les preliminars dels concursos i de la final exclusivament.
    - Les despeses de desplaçament i allotjament aniran a càrrec del participant.
  - Totes les persones candidates seleccionades per la final seran contactats abans del 10 d'abril del 2023 sempre i quant les circumstàncies de la COVID19 ho permetin.
  - Tots els participants als premis rebran un lot de productes
-



## 2. PROCÈS D'INSCRIPCIÓ

- Les inscripcions es podran realitzar enviant el full d'inscripció i qüestionari, a l'e-mail [info@premislladonosa.com](mailto:info@premislladonosa.com) fins al 28 de febrer. Els alumnes aspirants a concursar enviaran en el moment de la inscripció el qüestionari.
- Posteriorment, els alumnes seleccionats per participar a la semifinal rebran un correu de confirmació per part de l'organització (Premis Lladonosa).
- Els concursants sol podran portar estris de casa o de l'Escola, si han estat aprovats per l'organització.

## 3. REGLAMENT DELS PREMIS

### *Proves específiques de sala:*

- Maridatge específic i servei de vi del Cellar Clos Galena
- Còctel realitzat amb els següents productes com a ingredient principal:
  - Licor d'arròs de "segadors del delta"
  - Vermut Miró
  - Cooperativa Sant Isidre
  - Cooperativa la Borgenca
  - Olis Salvador Farré "Chicó"
  - Productor Olinunllum
  - Productor +Art / Germans Benet
- Elaboració d'un cafè (pel final d'un menjar o acompanyar un plat) amb Cafè L'OR.
- Emplatar les elaboracions del seu company de cuina i servir les degustacions a tots els membres del jurat.
- Tiratge d'una cervesa (sol a la final)
- Elaboració d'un postre (sol a la final)
- Els concursants estaran identificats amb un número de participació i començaran el treball després de comprovar els productes que tindran per fer les elaboracions.
  - No tindrà cap persona ajudant-lo, ja que el seu tutor estarà al marge del concurs.
  - A les preliminars i la final de cada demarcació es realitzarà el sorteig dels torns de participació al concurs.
    - No es permetrà el canvi de torn de participació, excepte per causes majors que hauran de ser justificades.
      - Els participants s'hauran de presentar com a mínim 1:30h abans de l'inici del concurs, per poder revisar el lloc de treball i el parament i posar-se la vestimenta.
      - L'organització facilitarà als concursants els llistat de material disponible per tal que cada participant pugui dur els que li manquin i no els disposi l'organització.
      - L'entrada de cada concursant serà cada 15 minuts i per rigorós ordre desorteig.
      - Els participants disposaran de 2 h per fer la prova.
      - El concursant trobarà tots el productes dels patrocinadors més un joc de productes bàsics: un alcohol blanc sec, un envellit sec, un licor de cítrics una crema blanca, un licor d'herbes i fruita variada per l'elaboració que es presentarà al jurat i per la foto.



III Premis Gastronòmics  
Josep Lladonosa

***L'organització es reserva el dret de canviar o modificar les proves si ho considera oportú.*** En cas de modificació, els participants seran notificats de dit canvi. Serà obligatori per fer les elaboracions fer servir els productes definits en aquest document.

- Durant el temps de treball els “comissaris” designats per l'organització degudament acreditats controlaran de forma continua el lloc de treball, destresa, organització, relació entre companys i higiene.
- Els concursants seran avisats ½ h. abans de finalitzar el seu torn per la direcció del concurs, per informar que finalitza el seu temps de participació.
- Un cop finalitzat el seu procés d'elaboració, el concursant presentarà les seves elaboracions al jurat i dura a terme la seva presentació/ora- tòria.
- Una vegada el jurat tingui la deliberació de cadascuna de les 4 eliminatòries, es seleccionarà un màxim de 8 alumnes per la final, que es realitzarà al Pavelló de l'Oli de Les Borges Blanques i aquests alumnes seran contactats des de la organització (per confirmar la seva acceptació o exclusió del concurs ) a través del correu i li serà tramesa tota la informació adequada per al concurs; Horaris, productes a tractar, etc.
- Els 8 alumnes finalistes assistiran a la jornada de formació sobre com tractar l'Oli Verge Extra de Les Borges Blanques, la tonyina, l'arròs i el Cafè L'OR, a les instal·lacions del Grup Rull a Lleida i a la formació de cerveses.

**Per qualsevol dubte sobre els productes enviar una mail a la següent adreça:** [info@premislladonosa.com](mailto:info@premislladonosa.com) i [alucinaciones@deliranto.com](mailto:alucinaciones@deliranto.com)

#### **4. CRITERIS DE VALORACIÓ DELS PLATS PRESENTATS**

La puntuació de valoració per a la obtenció del guanyador s'establirà segons els següents criteris del 1 al 5 de menys a més puntuació i del 1 al 10 de l'apartat de degustació de les elaboracions:

##### **Criteris (1-5) – Puntuació màxima 30 punts**

- Destresa en el treball
  - Exposició verbal de les elaboracions
  - Presentació del còctel
  - Presentació del cafè
  - Explicació i criteri del maridatge del vi
  - Tècnica, originalitat i protagonisme
-



**III Premis Gastronòmics  
Josep Lladonosa**

### **Criteris (1-10) – Puntuació màxima 100 punts**

#### 1. Degustació còctel:

- Gust
- Equilibri del conjunt
- Presentació
- Puntuació extra del jurat

#### 2. Degustació del cafè:

- Gust
- Equilibri del conjunt
- Presentació
- Puntuació extra del jurat

#### 3. Tècnica i presentació del plat

- Pulcritud de l'emplatat de sala
- Presentació de l'emplatat

\* El procés del concurs de Sala serà en tres fases:

- 1· Elaboració del còctel en 15 minuts
- 2· Emplatat del plat elaborat pel seu company de cuina i del maridatge i servei del vi dins dels 15 minuts de presentació.
- 3· Elaboració i presentació del Cafè en un temps de 5 minuts

### **5. MEMBRES DEL JURAT**

El jurat estarà formada per les següents persones:

Josep Lladonosa i Giró - President

Sergio Torres de "Cocina Hermanos Torres" 3 Estrellas Michelin.

Xavier Torres de "Cocina Hermanos Torres" 3 Estrellas Michelin.

Pep Moreno de "Deliranto" 1 Estrella Michelin.

Xavier Benet de "Hostal Benet" Guia Michelin.

Elena Maestre, Membre de la Junta del Col.legi de Dietistes Nutricionistes de Catalunya

Susanna Aragon "Cèntric gastro" de El Prat de Llobregat

Tana Collados, periodista TV3 (Televisió de Catalunya)

Pablo Sacerdote, Dir. Sala "Cocina Hermanos Torres" 3 Estrellas Michelin.

Xavi Sánchez Barista de Cafè L'OR





**III Premis Gastronòmics  
Josep Lladonosa**

**Chefs Convidats**

Pere Chias "President del gremi de restauradors de Barcelona".

Eduard Xatruch del restaurant "Disfrutar" de Barcelona 1 Estrella Michelin

Vicens Guimerà del restaurant "Antic Molí" d'Uldecona 1 Estrella Michelin

Ferran Cerro del restaurant "Ferran Cerro" de Reus 1 Sol de Repsol

Carles Flinch del restaurant "Can Manel" d'Andorra

Joel Castanyé del restaurant "La Boscana" de Lleida 1 Estrella Michelin

El Jurat aixecarà acta en presència d'un funcionari autoritzat de l'Ajuntament de les Borges Blanques, que verificarà i efectuarà el control de les butlletes de votació.

El president del Jurat gaudirà del "Vot de qualitat" en cas d'empat.

Dins la cuina o sala hi haurà la presència d'un professional del sector que supervisarà el desenvolupament del concurs.





## 6. PREMIS

La proclamació dels premis tindrà lloc a la Gala de Lliurament dels Premis, prevista pel 7 de maig de 2023 a les Borges Blanques.

1. Premi cuina: El guanyador de la categoria de cuina tindrà el guardó que l'acredita com a tal i un premi d'una estada d'un any de pràctiques al restaurant "Cocina Hermanos Torres" de Barcelona. Premi per l'escola del guanyador que rebrà un lot de productes dels patrocinadors.
2. Premi sala: El guanyador de la categoria de sala tindrà el guardó que l'acredita com a tal i un premi d'una estada d'un any de pràctiques al restaurant "Cocina Hermanos Torres" de Barcelona.
3. Premi social: El guanyador de la categoria social tindrà el guardó que l'acredita com a tal i un premi d'una estada de 3 mesos de pràctiques al restaurant "Deliranto" de Salou.

\*\*\*\*\*

- L'organització podrà fer ús permanent dels plats qualificats i de les proves per publicar-los i fermenció del seu autor.
- Tots els finalistes dels Premis Lladonosa estaran a disposició de l'organització a les semifinals, a la final i als actes relatius als premis per ser fotografiats i filmats.
- Els guanyadors tindran d'assistir a la presentació dels premis de l'any següent i fer una demostració gastronòmica.
- Els guanyador de la categoria de cuina dels "III Premis Gastronòmics Josep Lladonosa" realitzarà una recepta amb la cervesa per l'empresa patrocinadora i la cedirà per la seva promoció, les despeses d'aquest acte aniran a càrrec de l'empresa.
- El guanyador de la categoria de cuina dels III Premis Gastronòmics Josep Lladonosa, realitzarà una recepta amb productes de Café L'OR i la per l'empresa patrocinadora i la cedirà per la seva promoció, les despeses d'aquest acte aniran a càrrec de l'empresa.
- Els guanyadors tindran un Lot de productes de la marca de cerveses.
- Les escoles dels guanyadors tindran una visita de grup (20 persones) a la fàbrica de cerveses o refrescos.
- El guanyador de la categoria de cuina dels III Premis Gastronòmics Josep Lladonosa farà un showcooking a l'aula de cuina de l'empresa Makro, les despeses d'aquest acte aniran a càrrec de l'empresa.
- El guanyador de la categoria de sala dels III Premis Gastronòmics Josep Lladonosa farà un còctel per les empreses patrocinadores.





**III Premis Gastronòmics  
Josep Lladonosa**

## **7. MODIFICACIONS DE LES BASES I ANNEXOS**

L'organització es reserva el dret de realitzar modificacions, incloent la cancel·lació o suspensió anticipada del concurs i afegir annexos successius sobre aquestes bases si existeixen causes de força major o alienes a la voluntat de l'Ajuntament de les Borges Blanques.





**III Premis Gastronòmics  
Josep Lladonosa**

De conformitat amb l'establert en la legislació vigent en matèria de protecció de dades, el reglament (UE) 2016/679 del Parlament Europeu i del Consell del 27 d'abril del 2016 (RGPD), en la Llei 34/2002, de 11 de juliol, dels Serveis de la societat d'informació i comerç electrònic (LSSICE) i altres disposicions dictades en el seu desenvolupament, les dades facilitades per al participant mitjançant la inscripció en aquest concurs, seran responsabilitat de l'Ajuntament de les Borges Blanques amb domicili al carrer del Carme, 21 de les Borges Blanques, amb la finalitat de gestionar el desenvolupament del concurs de conformitat amb l'exposat en les següents bases així com promocionar-lo de forma global sense limitacions territorials ni de format.

La base jurídica que legitima aquest tractament serà el consentiment exprés atorgat al participar de forma voluntària i acceptant expressament les bases presents.

Amb la finalitat abans esmentada, les dades seran conservades durant el temps legalment establert.

L'informem que les seves dades podran ser comunicades a altres empreses o departaments per al correcte i necessari desenvolupament del concurs i per interès legítim, per motius corporatius. Igualment podran ser comunicats aquells proveïdors que prestin algun servei relacionat amb el concurs i per al qual necessitem accedir a les seves dades personals.

Els participants del concurs garanteixen tenir la capacitat legal per poder participar en el concurs o l'autorització del tutor legal del participant, presentant consentiment exprés per el tractament de les seves dades per part de l'organització, inclosos els d'imatge i so per promocionar el Concurs a tots els mitjans i suports a disposició de l'organització de conformitat a lo establert en la Llei Orgànica 1/1982 de 5 de Maig, de protecció Civil del dret a l'honor i a la pròpia imatge i demés normatives aplicables.

Les fotografies i la resta de materials seran cedits a l'organització únicament per finalitats promocionals. La utilització d'aquest material no donarà lloc a remuneració o benefici a excepció de l'entrega del Premi guanyat, inclòs a títol enunciatiu i no limitatiu.

**Pàgines web Oficials:**

[www.capitaldeloli.cat](http://www.capitaldeloli.cat)

[www.premislladonosa.com](http://www.premislladonosa.com)

[premisjoseplladonosa.blogspot.com](http://premisjoseplladonosa.blogspot.com)

[www.lesborgesblanques.cat](http://www.lesborgesblanques.cat)

Xarxes socials d'Instagram i Facebook (premislladonosa)

---



**III Premis Gastronòmics  
Josep Lladonosa**

Notes de premsa, anuncis promocionals, catàlegs i mitjans socials a nivell mundial en qualsevol format (televisió, radio, premsa escrita, pàgines web, xarxes socials etc.) Els participants accepten expressament el tractament de les seves dades conforme a l'establert.

#### **8. ACCEPTACIÓ DE LES BASES.**

La participació en el concurs implica l'acceptació total de les bases i de l'objectiu principal del concurs per part del participant. La persona que incompleixi qualsevol clàusula continguda en el present document no podrà participar en el concurs ni tindrà dret a rebre el premi que hagués pogut guanyar.

S'autoritza a l'organització com a gestor del concurs a incloure les dades del participant a la base de dades pel seu propi us o dels patrocinadors del concurs.

#### **9. CONTROVÈRSIES, LLEI APLICABLE I FUR JUDICIAL**

Aquestes bases estan subjectes a la legislació espanyola. En cas de controvèrsia en l'aplicació o interpretació d'aquestes Bases i sense acord amistós consensuat, seran competents per conèixer dels litigis que puguin plantejar els tribunals de justícia de la comarca renunciant expressament els participants al fur que els hi pugues correspondre.

Les Borges Blanques, 12 de desembre de 2023

---